

Comunità

Addetto alla produzione dei salumi tipici della Bassa parmense - IIa EDIZIONE

Codice corso:

2022/305

Obiettivo:

Il corso intende formare persone che per professione o passione vogliono apprendere le tecniche artigianali della lavorazione delle carni per la produzione di salumi tipici della Bassa parmense.

Agriform vanta una ventennale esperienza in corsi di questo tipo che hanno quale obiettivo quello di mantenere viva una tradizione che caratterizza il territorio della Bassa parmense.

L'attività formativa si svolge a Sissa nella Bassa Parmense, dove storia, cultura e creatività dei macellini vanno sempre sotto braccio. La sede formativa è inserita in una barchessa ristrutturata che offre strutture moderne dove apprendere e dove si respira la tradizione di questi territori. Un luogo unico dove gli allievi vivranno una esperienza formativa totalizzante, che, oltre a fornire loro conoscenze e tecnica durante le attività teoriche-pratiche, consentirà, nei momenti di pausa e di riposo, di assorbire valori secolari di questo territorio.

Descrizione:

Il corso ha una durata di 63 ore complessive suddivise in 18 ore di teoria e 45 ore di pratica. Nel corso delle lezioni teoriche saranno affrontati argomenti inerenti l'HACCP, con particolare riguardo ai punti critici nei contesti della lavorazione delle carni, l'anatomia del suino e i tagli carnei, le razze suine ed il loro allevamento. Nel corso delle lezioni pratiche si approfondiranno le tecniche di lavorazione dei salumi, lavorazione del culatello e del fiocchetto, lavorazione spalla cruda, lavorazione salami. Il corso si avvale di docenti di provata esperienza professionale e della collaborazione dei cosiddetti "macellini", norcini della Bassa Parmense alcuni dei quali vantano una esperienza di cinquanta anni di pratica della produzione dei salumi tipici della Bassa. Una lezione pratica sarà svolta presso il ristorante Al Vedel Podere Cadassa e sarà tenuta da Marco Pizzigoni che affronterà una sessione di degustazione di salumi tipici della Bassa insegnando le corrette tecniche e parametri della loro valutazione nonché il corretto abbinamento ai vini.

Nel corso delle attività saranno lavorati complessivamente 18 cosce suine, 51 vesciche suine, 18 quarti anteriori suini tagli 6/7 costa, 15 budelli bovini, 40 kg di carne da salame (trito di banco e pancette) e 40 budelli suini. Ai corsisti verranno, incluso nel prezzo di iscrizione, assegnati i DPI (pantalone bianco unisex con elastico in vita 240 gr/mq, gilet trapuntato bianco con cerniera e colletto, cappello cotone con rete e visiera, camice cotone, stivali Nora bianco con puntale, grembiule culter medio, guanto Handguard II oltre agli utensili per il lavoro coltello - Francese Culter cm 18 e coltello - disossatore stretto Culter cm 15). Al termine del corso questi materiali rimarranno in possesso dei corsisti.

I prodotti lavorati saranno conservati in luogo idoneo per la stagionatura presso il Podere Cadassa Al Vedel e al termine i corsisti potranno ritirarli. Agriform assicura il rispetto delle norme igieniche e di controllo della filiera e dell'etichettatura e i prodotti lavorati saranno ceduti senza alcuna corresponsione di pagamento da parte dei corsisti.

La quota di iscrizione comprende:

- gli indumenti e i DPI idonei per realizzare le lavorazioni senza rischi che al termine del corso rimarranno ai partecipanti
- l'attestato HACCP per alimentaristi secondo la Legge regionale n. 11 del 2003
- i salumi e i vini consumati nel corso della lezione che si realizzerà presso il ristorante Al Vedel Podere Cadassa
- a fine stagionatura il ritiro da parte di ciascun partecipante dei salumi prodotti nel corso delle lezioni.

Il corso è ideato e realizzato da Agriform con la collaborazione con:

- il Polo scolastico Agro industriale ITIS Galilei (San Secondo) e ITAS Bocchialini (Fidenza)
- il Comune di Sissa Trecasali (PR)
- il ristorante Al Vedel Podere Cadassa di Vedole di Colorno (PR)
- PM Italy Food processing equipment & machinery di Collecchio (PR)
- Rubra Salus di Baganzola (PR).

Calendario:

Le lezioni si svolgeranno presso la sede di Sissa in Strada Provinciale 38 con orario dalle 20.00 alle 23.00, con il seguente calendario:

Parte teorica:

Gennaio: 25, 26, 27

Febbraio: 1, 2

Parte pratica:

Febbraio: 3, 8, 9, 15, 16, 22, 23

Marzo: 1, 2, 8, 9, 15, 16, 22, 23.

Docenti:

Gerardo Sequino della Azienda Rubra Salus per la parte relativa l'HACCP.

Ferdinando Gazza Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie dell'Università di Parma

I macellini:

- Umberto Bacchini di Coltaro (PR)
- Corrado Bottarelli di Sissa (PR)
- Maurizio Micconi di Gramignazzo (PR)
- Enzo Ballardini di Coltaro (PR).

Sede di svolgimento:

Agriform Strada Provinciale 38 Sissa (PR)

Quota di partecipazione:

Euro 1.160,00

Termine iscrizioni:

21/01/2022

Informazioni:

Al momento dell'iscrizione i partecipanti dovranno presentare un documento di riconoscimento in corso di validità e il codice fiscale. Inoltre i partecipanti dovranno presentare un attestato per la sicurezza o segnalare al coordinatore del corso la mancanza dell'attestato in modo da provvedere e concordare la modalità di ottenimento dell'attestato.

L'accesso al corso seguire l'ordine cronologico delle iscrizioni formalizzate con la firma del contratto di iscrizione e il pagamento della prima rata della quota di iscrizione.

La quota di iscrizione potrà essere pagata a rate secondo la seguente suddivisione: 70%, pari a 812,00 Euro, prima dell'avvio del corso e 30%, pari a 348,00 Euro, alla metà del percorso.

Il pagamento delle quote potrà essere fatto:

- BONIFICO BANCARIO INTESTATO A: AGRIFORM s.c.r.l. - CODICE IBAN: IT13T0306912745100000000986 ? INTESA SAN PAOLO Spa
- ASSEGNO BANCARIO INTESTATO A AGRIFORM soc.cons .r.l.
- TRAMITE POS (BANCOMAT O CARTA DI CREDITO) PRESSO LA RECEPTION DI AGRIFORM soc.cons. r.l. ? Via Pomponio Torelli 17 - Parma

per ciascuna rata si aggiungono Euro 2,00 quale imposta di bollo sostitutiva per operazioni esenti Iva art 10 D.P.R. 633/1972.

Nella quota di iscrizioni sono inclusi i costi delle marche da bollo di ciascuna rata.

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza.

Per informazioni info@agriform.net o chiamare il numero 0521 244 785.